



Walbecker Spargel g. g. A.

Das weiße Gold vom Niederrhein

Das Anbaugebiet für den Walbecker Spargel liegt in der nieder-rheinischen Tiefebene im äußersten Westen Nordrhein-Westfalens. In den 1920er Jahren begann der pensionierte Major Walther Klein-Walbeck, auf den mageren, sandigen Böden rund um Schloss Walbeck mit dem Spargelanbau zu experimen-tieren. Schnell überzeugte er auch die ortsansässigen Landwirte von der guten Eignung der Böden speziell für dieses Gemüse.



Gemeinsam seit 1929

Im Jahr 1929 gründeten die örtlichen Spargelbauern die Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG, heute mit rund 40 Mitgliedern Garant für die herausragende Qualität des Walbecker Spargels. Folgerichtig beantragte die Genossenschaft den Schutz der Marke und erhielt im Jahr 2013 das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.

Edel in drei Farben

Walbecker Spargel g. g. A. darf sich seitdem nur nennen, was im genau definierten Gebiet entlang der Grenze zu den Nieder-landen wächst. Der frische weiße, grüne oder violette Spargel wird ungeschält oder geschält angeboten. Die Spargelstangen müssen von gleichmäßigem, geradem Wuchs und maximal 22 Zentimeter lang sein. Genau festgeschriebene Erzeugungsschritte und Anbaubedingungen, die lange Tradition und die Besonderheiten von Boden und Wasser garantieren die fein-faserigen, zarten Spargelstangen mit ihrem einzigartigen leicht nussigen und intensiven Geschmack.

Walbecker Spargel g. g. A. mit Bandnudeln und Zanderfilet in Bärlauchsauce

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 ½ kg Walbecker Spargel g. g. A.

4 Filets vom Zander (je 180 g)

250 g Bandnudeln

¼ l Sahne

1 Fleischtomate

Margarine

Bärlauchpesto

Olivenöl

1 Schalotte

Salz und Pfeffer

Zitrone

Mehl

Maisstärke

Zubereitung

Dieses Rezept stammt von der Walbecker Spargelprinzessin Anita I. Janßen (2009): Den Spargel schälen. Von den Schalen einen Fond kochen.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Spargelfond ablöschen und eine Messerspitze Bärlauchpesto hinzufügen. Den geschälten Spargel darin ca. 15 Minuten nicht zu weich kochen. Tomate anritzen, kurz in heißes Wasser tauchen, dann die Haut abziehen und die Tomate von den Kernen befreien. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die Bandnudeln kochen. Wenn der Spargel gar ist, herausnehmen und den Fond zusammen mit der Sahne reduzieren. Zanderfilet mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, im Mehl wenden und in Margarine goldgelb braten. Reduzierten Fond mit etwas Maisstärke andicken, mit Pfeffer, Salz und Bärlauchpesto abschmecken. Bandnudeln, Tomatenwürfel und den in Stücke geschnittenen Spargel unter die Sauce heben. Auf dem Teller anrichten und mit Zanderfilet servieren.

